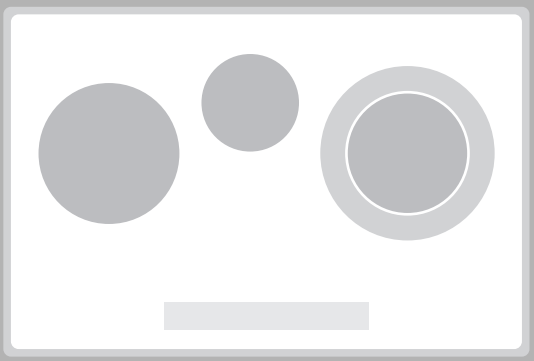
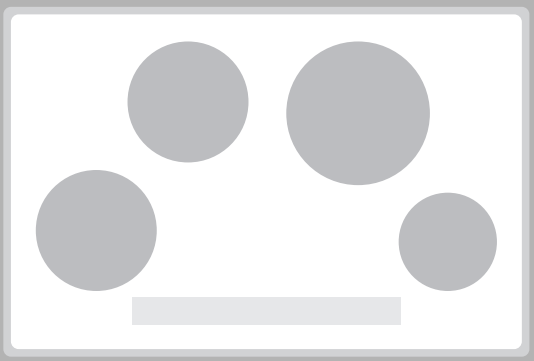
V-ZUG AG

Glaskeramik-Kochfeld

Induktion Mehrfach-Slider





Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Modell-Nr.
GK36TIPS/C/F	975
GK46TIABS/C/F/U	028, 31017
GK46TIPS/C/F	973
GK46TIAS/C/F/U	974, 31019

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2012

Inhalt

1 Sicherheitshinweise 5
1.1 Verwendete Symbole 5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 6
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 7
1.4 Haftungsausschluss 9
1.5 Gebrauchshinweise 9
1.6 Entsorgung 11

2 Erste Inbetriebnahme 12
2.1 Wo ist das Typenschild? 12

3 Ihr Gerät 13
3.1 Geräteübersicht 13
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente 15
3.3 Funktion von Induktions-Kochfeldern 16
3.4 Topferkennung 17
3.5 Kochgeschirr 17

4 Bedienung 19
4.1 Gerät ein- und ausschalten 19
4.2 Kochzone einstellen 19
4.3 Übersicht Leistungsstufen 19
4.4 Kochzone ausschalten 20
4.5 Restwärmeanzeige 20
4.6 Warmhaltestufe 20
4.7 PowerPlus 20
4.8 Ankochautomatik 24
4.9 Einschaltdauer 25
4.10 Timer 27
4.11 Kindersicherung 28
4.12 Wiederherstellfunktion 29
4.13 Kochpause 29
4.14 Wischschutz 30

5 Benutzereinstellungen **31**
5.1 Benutzereinstellungen ändern 32
5.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten 32

6 Pflege und Wartung **33**
6.1 Reinigung 33

7 Störungen und Fehlermeldungen **34**
7.1 Was tun, wenn 34

8 Stichwortverzeichnis **37**

9 Reparatur-Service **39**

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung.

Informationen zur Bedienungsanleitung.

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.

- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Nach dem Gebrauch ist das Kochfeld durch seine Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

1.4 Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel REPARATUR-SERVICE. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

1.5 Gebrauchshinweise

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Falls sich das Gerät nicht mehr bedienen lässt, schrauben Sie die Sicherungen heraus oder schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.

- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.
- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

1.6 Entsorgung

Verpackung

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

➤ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

➤ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

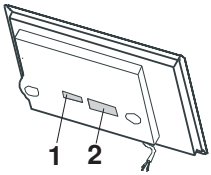
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

2 Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

2.1 Wo ist das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Rückseite des Kochfeldes.



1	Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
2	Anschlussschild

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

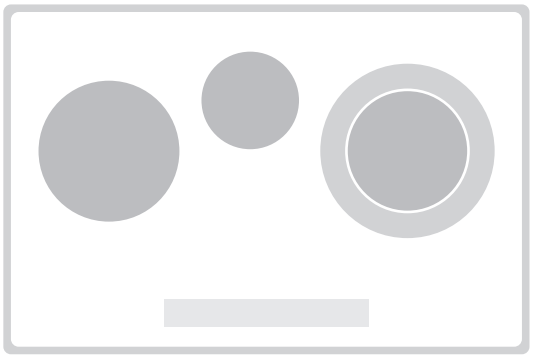
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

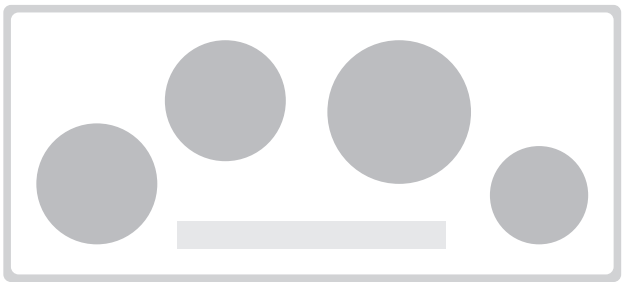
GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 180/260 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm



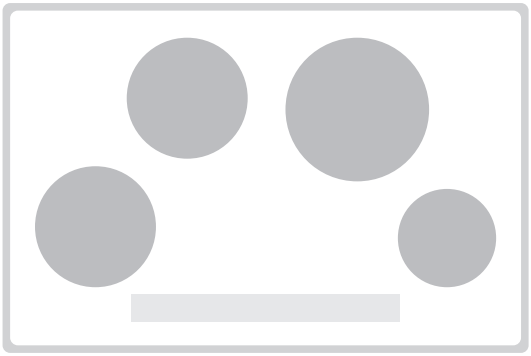
GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm



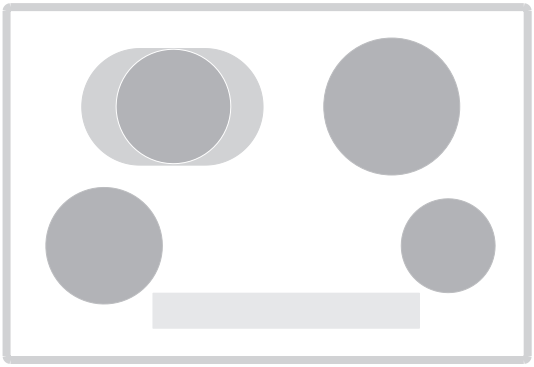
GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm



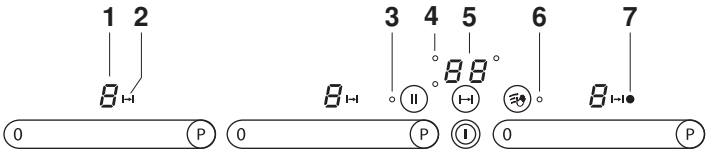
GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU

- 1 Bräterzone ø 180/280 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 145 mm

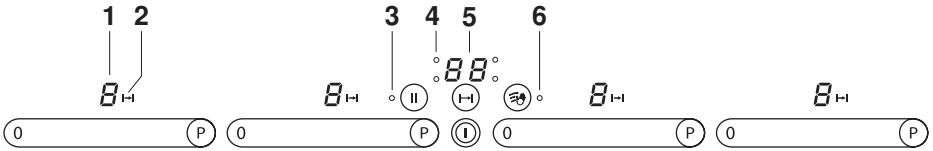


3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

GK36TI…



GK46TI…



Tasten

- Gerät EIN/AUS
- Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- PowerPlus
- Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- Einschaltdauer/Timer
- Wischschutz EIN/AUS

Anzeigen

1 Leistungsstufe der Kochzone
2 Einschaltdauer aktiviert
3 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
4 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
5 Einschaltdauer/Timer
6 Wischschutz aktiviert
7 Zweikreis-Kochzone aktiviert

3.3 Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Glaskeramik wird nur durch das heisse Kochgeschirr erwärmt.
Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Induktions-Kochfelder sind:

- sehr reaktionsschnell
- fein regulierbar
- leistungsstark
- energieeffizient
- sicher

Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

3.4 Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet.
Diese erkennt:

- geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden
- die magnetisierbare Bodenfläche des Kochgeschirrs und schaltet bei Bedarf automatisch den äusseren Heizkreis der Zweikreis-Kochzone ein.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
  - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit U.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
  - schaltet die Kochzone aus
  - wechselt die Anzeige von U auf 0
  - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

3.5 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.

Auf folgende Arten kann dies überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und nicht U im Wechsel mit der Leistungsstufe.

Erhitzen Sie kein ungeeignetes Kochgeschirr mit Hilfsmitteln wie Metallscheiben und ähnlichem. Dies kann das Kochfeld beschädigen.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

Beschichtetes Kochgeschirr

- Beschichtetes Kochgeschirr darf leer nie mit einer höheren Leistungsstufe als 7 erhitzt werden.
  – Die Beschichtung kann ansonsten überhitzt und beschädigt werden.
- Zum Braten maximal Leistungsstufe 9 verwenden.

Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebs

Das Kochgeschirr kann während des Betriebs Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Die Geräusche sind abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Bei starker Geräuschbelästigung kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Besserung bringen.

4 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Stand-by-Modus), ausser die Restwärmeanzeige H, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

4.1 Gerät ein- und ausschalten

➤ Gerät einschalten: Taste ⏻ ca. 1 Sekunde gedrückt halten.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.
  – Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

➤ Gerät ausschalten: Taste ⏻ antippen.

4.2 Kochzone einstellen

➤ Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

4.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
L	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei 65 °C
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten	Steaks
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

4.4 Kochzone ausschalten

➤ Auf Slider (0) antippen.
  – Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H.

4.6 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe L hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm. Diese befindet sich zwischen den Leistungsstufen 0 und 1.

4.7 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet. Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

➤ Auf Slider (P) antippen.
  – In der Anzeige leuchtet P.
  – Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

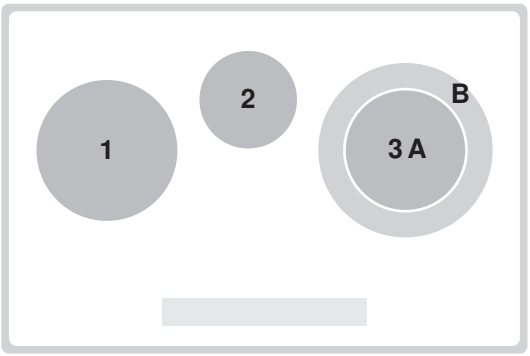
Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

➤ Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Power Management

GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF

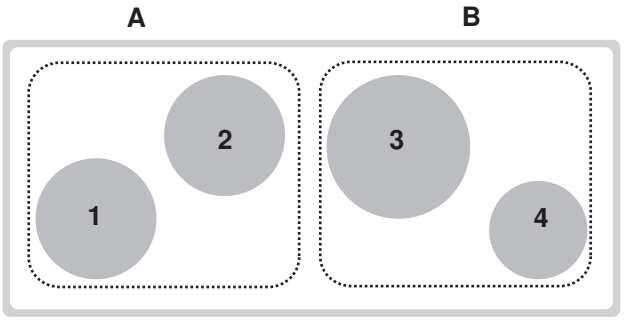


PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei allen Kochzonen genutzt werden. Ist PowerPlus aktiv, arbeiten die anderen Kochzonen mit verringerter Leistung.

PowerPlus bei Kochzone	maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzone			
	1	2	3A	3A + B
1	P	P	P	6
2	P	P	9	9
3A	P	8	P	–
3A + B	7	9	–	P

Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF,
GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU



PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.

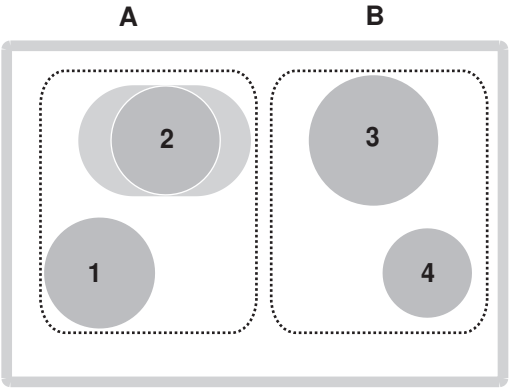
PowerPlus bei Kochzone	**Gruppe A ***	
	1	**2**
1	P	8
2	8	P

PowerPlus bei Kochzone	**Gruppe B ***	
	3	**4**
3	P	6
4	8	P

***** Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen

Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU



PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A *	
	1	2
1	P	7
2	5	P

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B *	
	3	4
3	P	6
4	8	P

***** Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen

Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

4.8 Ankochautomatik

Überwachen Sie während der Dauer der Ankochautomatik das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe 9. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.
Bei Auslieferung des Gerätes ab Werk ist die Ankochautomatik ausgeschaltet. Bei Bedarf muss die Benutzereinstellung P3 von 0 auf 1 geändert werden, siehe Kapitel BENUTZEREINSTELLUNGEN.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3.00	4:15	7:15	2:00	3:15

Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Ankochautomatik einschalten

➤ Auf Slider die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
- Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd A und die Leistungsstufe.
- Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

➤ Mit Slider eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

4.9 Einschaltdauer

Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1–99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ➤ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ➤ Taste ⏲ antippen.
  - – In der Anzeige blinkt 00.
- ➤ Slider der gewünschten Kochzone antippen und darauf gleiten, um die Einschaltdauer einzustellen.
  - – Das Symbol I→I leuchtet.

Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf P gedrückt wird.

Einschaltdauer verändern

- ➤ Taste ⏲ antippen.
  - – In der Anzeige blinkt 00.
- ➤ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
  - – Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
  - – Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung blinkt.
- ➤ Mit Slider die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ➤ Taste ⏲ antippen.
- ➤ Auf Slider der gewünschten Kochzone 0 antippen.
  - – In der Anzeige Einschaltdauer/Timer leuchtet 00.
  - – Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus
- ertönt ein Signalton
- blinken 00 und die Leistungsstufe.

Solange die Leistungsstufe blinkt, kann eine neue Einschaltdauer eingestellt und die Kochzone mit den vorherigen Einstellungen wieder in Betrieb genommen werden.

➤ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung
- leuchtet das Symbol I→I für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

➤ Taste (I↦I) antippen.

➤ Slider der gewünschten Kochzone antippen.

- Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

4.10 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

➤ Gerät einschalten.
➤ Taste ⏲ 2× antippen.
– In der Anzeige blinkt 00.
➤ Mit beliebigem Slider die gewünschte Timerdauer einstellen.

Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf P gedrückt wird.
Sobald die Anzeige Einschaltdauer/Timer leuchtet, kann mit den Slidern wieder die Leistungsstufe eingestellt werden.
Wird das Kochfeld ausgeschaltet, bleibt ein aktiver Timer erhalten.

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

➤ Taste ⏲ 2× antippen.
– Die verbleibende Timerdauer blinkt.
➤ Mit beliebigem Slider die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

➤ Taste ⏲ 2× antippen.
➤ Auf beliebigem Slider 0 antippen.
– In der Anzeige blinkt 00.

4.11 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

➤ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

➤ Tasten ⏸ und 🔥 gleichzeitig antippen.
– Ein Signalton ertönt.
➤ Taste ⏸ erneut antippen.
– Ein Signalton ertönt.
– In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

➤ Gerät einschalten.
➤ Tasten ⏸ und 🔥 gleichzeitig antippen.
– Ein Signalton ertönt.
– Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

10 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

➤ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

➤ Tasten ⏸ und 🔥 gleichzeitig antippen.
– Ein Signalton ertönt.
➤ Taste 🔥 erneut antippen.
– Ein doppelter Signalton ertönt.
– In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang 0.

4.12 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

➤ Gerät einschalten.
  – Der Leuchtpunkt bei Taste ⏸ blinkt.
➤ Taste ⏸ antippen.

4.13 Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe ! geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

➤ Taste ⏸ antippen.
  – Der Leuchtpunkt der Taste ⏸ leuchtet.
  – Die Leistungsstufen der eingeschalteten Kochzonen ändern auf !.
  – Die Einschaltdauer wird angehalten.
  – Der Timer läuft weiter.
  – Alle Tasten ausser ⏻, ⏸ und 🔒 sind inaktiv.

Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

➤ Zum Weiterkochen Taste ⏸ erneut antippen.
  – Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

4.14 Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

➤ Taste antippen.
– Der Leuchtpunkt der Taste leuchtet.
➤ Durch erneutes Antippen der Taste oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.

Durch Antippen der Taste kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

5 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden.

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	kein Signalton	7
		1–8	stufenweise einstellbar (1 = leise, 8 = laut)	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 s automatisch aus	
		2	nach 1 min automatisch aus	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 min	1
		1	Ende nach 10 min	
		2	Ende nach 15 min	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	0
		1	Automatik ein	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 min	1
		1–9	stufenweise einstellbar von 10–90 min	
P6	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P7	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste ⏸ 2× antippen.	

5.1 Benutzereinstellungen ändern

➤ Bei ausgeschaltetem Kochfeld Taste ⏸ gedrückt halten und innerhalb von 1 Sekunde 3 Sliderfelder von links nach rechts berühren.

– Jede Berührung wird mit einem Signalton quittiert.

Bei einer Fehleingabe ertönt ein Doppel-Signalton.

– In der Anzeige **2** blinkt P abwechselnd mit 0.

– In der Anzeige **4** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.

➤ Mit Slider **1** wird eine Benutzereinstellung ausgewählt.

➤ Mit Slider **3** wird der Einstellwert verändert.

Mit P wird die nächst höhere Benutzereinstellung bzw. ein höherer Einstellwert ausgewählt.

Mit 0 wird die nächst tiefere Benutzereinstellung bzw. ein tieferer Einstellwert ausgewählt.

➤ Eingaben speichern: Taste ⏸ 2 Sekunden lang gedrückt halten.

– Ein Signalton ertönt.

– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

5.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

➤ Taste ⏻ drücken.

– Keine veränderten Einstellwerte werden gespeichert.

– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6 Pflege und Wartung

Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

6.1 Reinigung

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ➤ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ➤ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen.
  Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ➤ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ➤ Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ➤ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

7 Störungen und Fehlermeldungen

7.1 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

… in der Anzeige abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	➤ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt KOCHGESCHIRR.
• Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	➤ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

… in den Anzeigen – leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	➤ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel BEDIENUNG. ➤ Kindersicherung ausschalten.

… ein Dauersignalton ertönt, in einer Anzeige blinkt und das Gerät abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
• Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. • Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. • Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	➤ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

… in der Anzeige abwechselnd H und 0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	➤ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... in der Anzeige H blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Übertemperatur-schutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	➤ Kochzone abkühlen lassen. ➤ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ➤ Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige U0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige E und 8 leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
• Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftan-saugung, z. B. Papier.	➤ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ➤ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ➤ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Lüftung defekt.	➤ Fehlernummer notieren ➤ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ➤ Service anrufen.

... in der Anzeige Er oder E und eine Zahl leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
• Interner Fehler aufgetreten.	➤ Fehlernummer notieren. ➤ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ➤ Service anrufen.

8 Stichwortverzeichnis

A
Anfragen 39
Ankochautomatik 24
Anzeigen 15

B
Bedienelemente 15
Bedienung 19
Benutzereinstellungen 31
Bestellungen 39
Betriebsstörungen 39

E
Einschaltdauer 25
Energiesparendes Kochen 18
Entsorgung
Deinstallation 11
Gerät entsorgen 11
Verpackung 11
Ersatzteile
Bestellen 39

F
Fabrikationsnummer (FN) 12, 39
Fehlermeldungen 34
Funktion von Induktions-Kochfeldern 16

G
Gebrauchshinweise 9
Gerät
Ausschalten 19, 40
Einschalten 19, 40
Geräteübersicht 13
Geräusche während des Betriebs . 18
Gültigkeitsbereich 2

H
Haftungsausschluss 9

I
Inbetriebnahme 12

K
Kindersicherung 28
Kochgeschirr 17
Kochpause 29
Kochzone 19, 40
Kurzanleitung 40

L
Leistungsstufen
«L» 20
«P» 20
Übersicht 19

M
Modell-Nr. 2

P
Pflege 33
Power Management 21
PowerPlus 20

R
Reinigung 33
Reparatur-Service 39
Restwärmeanzeige 19, 20

S
Service-Center 39
Servicevertrag 39
Sicherheitsabschaltung
Übersicht 35
Sicherheitshinweise 5
Allgemeine 6
Gerätespezifische 7
Störungen 34
Symbole 5

T
Tasten 15
Timer 27
Topferkennung 17
Typ 2
Typenschild 12, 39

W
Warmhaltestufe 20
Wartung 33
Wiederherstellfunktion 29
Wischschutz 30

Z
Zubehör
Bestellen 39

9 Reparatur-Service

Das Kapitel Störungen und Fehlermeldungen hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

➤ Taste ⏻ ca. 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

➤ Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Oder

➤ P antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

➤ Auf Slider 0 antippen.

Gerät ausschalten

➤ Taste ⏻ antippen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J973.010-4